

### Model SUW – Wild Boar

Certificate Number

<b>1. Expéditeur</b> (nom et adresse complète)		<b>CERTIFICAT VÉTÉRINAIRE relatif à des viandes fraîches de suidés sauvages (*) destinées à la Communauté européenne</b>			
		Numéro (*)	ORIGINAL		
<b>2. Destinataire</b> (nom et adresse complète)		<b>3. Origine des viandes (*)</b> 3.1. Pays: ..... 3.2. Code du territoire: .....			
<b>5. Lieu de destination prévu des viandes</b> 5.1. État membre de l'UE: ..... 5.2. Nom, adresse et numéro d'agrément ou d'enregistrement de l'établissement: .....		<b>4. Autorité compétente</b> 4.1. Ministère: ..... 4.2. Service: .....  4.3. Niveau local/régional: .....			
		<b>6. Lieu de chargement pour l'exportation</b> .....			
<b>7. Modes de transport et identification du lot (*)</b> 7.1. (Camion, wagon, navire ou avion) (*): ..... 7.2. Numéro(s) d'enregistrement, nom du navire ou numéro du vol: ..... .....		<b>7.3. Données relatives à l'identification du lot (*):</b> ..... ..... .....			
<b>8. Identification des viandes</b>					
8.1. Viande de: ..... ( <i>espèce animale</i> )					
8.2. Conditions de température des viandes qui composent le lot: réfrigérées/congelées (*)					
8.3. Identification individuelle des viandes qui composent le lot:					
Nature des découpes (*)	Numéro d'agrément des établissements			Nombre de paquets/pièces	Poids net (kg)
	Atelier de gibier	Atelier de découpe	Entrepôt frigorifique		
			Total		
<b>9. Attestation de santé publique</b>					
Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie par la présente que:					
9.1.	les viandes fraîches ont été obtenues, préparées, manipulées et stockées conformément aux conditions sanitaires de production et de contrôle fixées par la législation de la Communauté européenne (*) et qu'elles sont par conséquent considérées comme propres à la consommation humaine;				
(*) soit [9.2.] les viandes fraîches proviennent de carcasses qui ont été dépouillées et éviscérées avant de faire l'objet d'une inspection post mortem dans l'atelier de gibier agréé;					
9.3.	les viandes fraîches ou les emballages des viandes portent une marque sanitaire officielle attestant que les viandes ont été totalement parées et inspectées dans les établissements mentionnés au point 8.3 agréés pour l'exportation vers la Communauté européenne;				
(*) soit [9.2.] les carcasses dépouillées ont été éviscérées avant d'être expédiées vers l'atelier de gibier agréé où les viscères ont fait l'objet d'une inspection post mortem à la suite de laquelle les carcasses n'ont pas été considérées comme impropres à la consommation humaine;					

(Signature of Official Veterinarian)



9.3.	les carcasses dépouillées portent une marque officielle d'origine, comme indiqué au point 8.3 ci-dessus, et
( <sup>(1)</sup> ) soit	[après avoir été réfrigérées et maintenues à une température variant entre – 1 et + 7 °C, elles sont destinées à être expédiées vers l'atelier de gibier agréé de destination dans l'UE dans un délai de sept jours à compter de l'inspection <i>post mortem</i> .]
( <sup>(2)</sup> ) soit	[après avoir été réfrigérées et maintenues à une température variant entre – 1 et + 1 °C, elles sont destinées à être expédiées vers l'atelier de gibier agréé de destination dans l'UE dans un délai de quinze jours à compter de l'inspection <i>post mortem</i> .]  par un mode de transport permettant de maintenir cette température durant le transport.];
9.4.	les modes de transport et les conditions de chargement du lot satisfont aux exigences de la législation de la Communauté européenne en matière d'hygiène( <sup>(3)</sup> );
9.5.	les viandes fraîches ont subi, avec un résultat négatif, un examen de recherche des trichines par la méthode de la digestion( <sup>(4)</sup> ).
<b>10. Attestation de santé animale</b>	
Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie par la présente que les viandes fraîches décrites ci-dessus:	
10.1.	ont été obtenues sur le territoire portant le code ..... ( <sup>(5)</sup> ) qui, au jour de la délivrance du présent certificat,
( <sup>(1)</sup> ) soit	(a) était indemne depuis douze mois de fièvre aphteuse, de peste bovine, de peste porcine africaine, de peste porcine classique, de maladie vésiculeuse du porc, et]
( <sup>(2)</sup> ) soit	a) i) était indemne depuis douze mois de peste bovine, de peste porcine africaine, [de fièvre aphteuse] ( <sup>(6)</sup> ), [de peste porcine classique] ( <sup>(7)</sup> ) et [de maladie vésiculeuse du porc] ( <sup>(8)</sup> ), et  ii) était considéré comme indemne de [fièvre aphteuse] ( <sup>(6)</sup> ), [de peste porcine classique] ( <sup>(7)</sup> ) et [de maladie vésiculeuse du porc] ( <sup>(8)</sup> ) depuis ..... (date), sans que des cas/foyers ne soient apparus ultérieurement, et était autorisé à exporter ces viandes en vertu de la décision ...../...../CE de la Commission du ..... (date), et ]  b) sur lequel, au cours des douze derniers mois, aucune vaccination n'a été menée, et que les importations dans ce territoire d'animaux domestiques vaccinés contre ces maladies ne sont pas autorisées;
10.2.	proviennent d'animaux sauvages mis à mort entre le ..... et le ..... ( <sup>(9)</sup> ) sur le territoire mentionné au point 10.1, et que la mise à mort a eu lieu
a)	à une distance supérieure à 20 km des frontières d'un pays ou d'une partie d'un pays qui n'est pas autorisé(e), durant cette période, à exporter ce type de viandes fraîches vers la Communauté européenne;
b)	dans une zone où, au cours des soixante jours précédents, aucune restriction n'a été imposée en ce qui concerne les maladies mentionnées au point 10.1;
10.3. A	proviennent d'animaux qui ont été transportés afin d'être réfrigérés dans les douze heures suivant la mise à mort [d'abord vers un centre de collecte et, immédiatement après,] ( <sup>(10)</sup> ) vers un atelier de gibier agréé dans un rayon de 10 km autour duquel aucun cas/foyer des maladies mentionnées au point 10.1 ci-dessus n'est apparu au cours des quarante jours précédents ou, si un cas est apparu, la préparation des viandes destinées à être exportées vers la Communauté européenne n'a été autorisée qu'après l'enlèvement de toutes les viandes, et le nettoyage et la désinfection complets de l'établissement sous le contrôle d'un vétérinaire officiel;
( <sup>(1)</sup> ) ( <sup>(11)</sup> ) [10.3. B	proviennent de carcasses qui ont subi, avec un résultat négatif, les tests suivants de recherche de la peste porcine classique:
( <sup>(1)</sup> ) soit	[test d'isolement du virus à partir de sang (EDTA).]
( <sup>(1)</sup> ) soit	[test d'isolement du virus à partir d'échantillons de .....]
( <sup>(1)</sup> ) soit	[test d'immunofluorescence pour la recherche d'antigène viral à partir d'échantillons .....]
10.4.	ont été obtenues et préparées sans avoir été en contact avec d'autres viandes ne satisfaisant pas aux conditions sus-mentionnées.

(Signature of Official Veterinarian)



Model SUW – Wild Boar

Certificate Number \_\_\_\_\_

**Cachet officiel et signature**

Fait à \_\_\_\_\_, le \_\_\_\_\_



(signature du vétérinaire officiel)

(nom en lettres capitales, qualifications et titre)

United States Department of Agriculture Seal

**Notes**

- (\*) On entend par "viandes fraîches" toutes les parties à l'exclusion des abats, fraîches, réfrigérées ou congelées, propres à la consommation humaine, d'animaux appartenant au taxon *Suidæ*, qui ont été mis à mort ou chassés dans la nature.  
Après importation, les carcasses avec peau doivent être expédiées sans délai vers l'établissement de transformation de destination.
- (\*) Délivré par l'autorité compétente.
- (\*) Pays et code du territoire tel qu'il apparaît à l'annexe II, partie 1, de la décision 79/542/CEE du Conseil (dernière version modifiée).
- (\*) Il convient, selon le cas, d'indiquer le(s) numéro(s) d'enregistrement du wagon ou du camion et le nom du navire. S'il est connu, indiquer le numéro de vol de l'aéronef.  
En cas de transport dans des conteneurs ou des boîtes, il convient d'indiquer au point 7.3 le nombre total, le numéro d'enregistrement et le numéro du scellé qui figurent éventuellement sur ces conteneurs/boîtes.
- (\*) Choisir la formule adéquate.
- (\*) Remplir, le cas échéant.
- (\*) Le cas échéant, indiquer "dépouillées". Si les viandes sont congelées, indiquer la date de congélation (mm/aa) des découpes/pièces.  
En cas de viandes "dépouillées", indiquer la/les marque(s) d'identification de l'origine. Cette marque ne peut être la marque sanitaire utilisée pour déclarer que les viandes sont propres à la consommation humaine, celle-ci devant être attribuée par l'atelier de gibier agréé dans l'État membre de destination dans l'UE une fois que les viandes ont été dépouillées et ont fait l'objet d'une inspection *post mortem*.
- (\*) En ce qui concerne les viandes fraîches, les dispositions de la directive 92/45/CEE (dernière version modifiée) s'appliquent. Pour la recherche de trichines, il convient d'appliquer les dispositions de la directive 77/96/CEE du Conseil (dernière version modifiée).
- (\*) Dates. Les importations de ces viandes ne sont pas autorisées lorsque ces viandes proviennent d'animaux mis à mort ou chassés avant la date de l'autorisation d'exportation du territoire mentionné au point 3 vers la Communauté européenne ou durant une période au cours de laquelle la Communauté européenne a adopté des mesures restrictives à l'importation de telles viandes provenant de ce territoire.
- (\*) Lorsque la mention "C" figure dans la cinquième colonne ("GS") de l'annexe II, partie 1, de la décision 79/542/CEE du Conseil (dernière version modifiée), il convient de fournir des garanties supplémentaires. À cette fin, dans les tests autres qu'à l'EDTA, il convient d'utiliser les échantillons suivants: un échantillon d'amygdale et de rate plus un échantillon d'iléon ou de rein et un échantillon d'au moins un des tissus lymphatiques suivants: les ganglions rétropharyngiens, parotidiens, sous-maxillaires ou mésentériques. Il convient d'indiquer quels échantillons ont été utilisés.

\_\_\_\_\_  
(Signature of Official Veterinarian)